

Olivier Morin

Fiche Technique

Chablis

Appellation d'Origine Contrôlée



 Blanc

 200m

 100% Chardonnay

 prêt à boire

 Semi-continental

 12,5°

 Plateau argilo-calcaire du portlandien (jurassique supérieur)

Conduite du vignoble

Viticulture raisonnable Fertilisation organique à base de compost. Restitution des bois de taille après broyage. Complantations régulières pour conserver la densité initiale de plantation. Travaux en vert et palissage minutieux.

Vinification élevage

Sans intrants dans le respect de la typicité de chaque millésime. Fermentations alcoolique et malolactiques spontanées en cuves. Réception de vendange par tapis à bandes dans un pressoir pneumatique. Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie. Utilisation des lies de levures pour un élevage de 12 à 18 mois. Stabilisation naturelle Le principe de base est de laisser du temps au temps.

Dégustation

Nez intense aux arômes de fleurs blanches. Bouche minérale, calcaire, fraîche et élégante. Grand équilibre. Prêt à boire.

Accord mets-vins

Apéritif, produits de la mer, viandes blanches, fromages de Bourgogne

